

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
mercredi 05 septembre	Chutney à la tomate et au gingembre (condiment) Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat Crémets d'Anjou		Mini-brochettes de concombre et fromage à la menthe Koulibiac de saumon Moelleux au citron et au pavot
jeudi 06 septembre			LES ACCROCHE-CŒURS : LES ASSIETTES FLAMBÉES Gambas flambées au cognac, crème paprika Poulet flambé au whisky, sauce à la mousse de canard Beignets de pommes flambées au rhum, sauce caramel-cannelle
vendredi 07 septembre		LES ACCROCHE-CŒURS : LES ASSIETTES FLAMBÉES Gambas flambées au cognac, crème paprika Poulet flambé au whisky, sauce à la mousse de canard Beignets de pommes flambées au rhum, sauce caramel-cannelle	
samedi 08 septembre	LES ACCROCHE-CŒURS : LES ASSIETTES FLAMBÉES Gambas flambées au cognac, crème paprika Poulet flambé au whisky, sauce à la mousse de canard Beignets de pommes flambées au rhum, sauce caramel-cannelle		
mardi 11 septembre		Chutney à la tomate et au gingembre (condiment) Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat Crémets d'Anjou	De 17h30 à 19h30 LES CRUMBLES Confit d'aubergines, crumble aux pignons Poisson mariné aux agrumes, crumble oriental Crème citron, crumble coco
mercredi 12 septembre	Biscotti à l'ail et au gingembre (pour des entrées ou l'apéritif) Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons aux fruits secs Profiteroles tout choco (choux, chantilly et sauce)		
jeudi 13 septembre	Palmiers au basilic Shiitaké (champignons) en habit de céleri, jus aux moules et aux herbes Crèmeux caramel-nougat-fleur de sel		Palmiers au basilic Shiitaké (champignons) en habit de céleri, jus aux moules et aux herbes Crèmeux caramel-nougat-fleur de sel
vendredi 14 septembre		L'INDE Pakora de légumes Poulet tikka, riz basmati au citron vert Lassi mangue safran	
samedi 15 septembre		RESERVE	RESERVE
lundi 17 septembre		Mini-brochettes de concombre et fromage à la menthe Koulibiac de saumon Moelleux au citron et au pavot	Chutney à la tomate et au gingembre (condiment) Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat Crémets d'Anjou
mardi 18 septembre	Mini-brochettes de concombre et fromage à la menthe Koulibiac de saumon Moelleux au citron et au pavot		RESERVE
mercredi 19 septembre			LA CUISINE ANGEVINE Mousse de champignons aux œufs de caille Poisson du jour au beurre blanc Pâté aux prunes
jeudi 20 septembre	RESERVE		
vendredi 21 septembre		Palmiers au basilic Shiitaké (champignons) en habit de céleri, jus aux moules et aux herbes Crèmeux caramel-nougat-fleur de sel	
samedi 22 septembre	L'INDE Pakora de légumes Poulet tikka, riz basmati au citron vert Lassi mangue safran		
lundi 24 septembre		Biscotti à l'ail et au gingembre (pour des entrées ou l'apéritif) Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons aux fruits secs Profiteroles tout choco (choux, chantilly et sauce)	Biscotti à l'ail et au gingembre (pour des entrées ou l'apéritif) Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons aux fruits secs Profiteroles tout choco (choux, chantilly et sauce)
mardi 25 septembre			<b>LE POISSON (supplément 5 euros)</b> L'œuf poché océanique Poisson aux écrevisses
mercredi 26 septembre			L'INDE Pakora de légumes Poulet tikka, riz basmati au citron vert Lassi mangue safran
vendredi 28 septembre		LA CUISINE ANGEVINE Mousse de champignons aux œufs de caille Poisson du jour au beurre blanc Pâté aux prunes	
samedi 29 septembre	LA CUISINE ANGEVINE Mousse de champignons aux œufs de caille Poisson du jour au beurre blanc Pâté aux prunes		
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour rapporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Palmier/Shiitaké/crèmeux : 2 boîtes hermétiques + 2 ou 3 ramequins  
Brochette/Koulibiac/Muffins : 3 boîtes hermétiques  
Chutney/Emincé/Crémets : 2 boîtes hermétiques + 2 ou 3 ramequins

Le feu : 3 boîtes hermétiques  
L'Inde : 3 boîtes hermétiques  
La cuisine angevine : 2 ou 3 ramequins + 2 boîtes hermétiques  
Le poisson : 3 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR ORGANISER UNE SEANCE PRIVEE (A PARTIR DE 8 PERSONNES) :  
ENTRE AMIS, COLLEGUES POUR UN COURS, COURS DINER...